

Flammkuchen vom großen runden Stein „White Lady“ oder Zauberstein/Ofenzauberer von Pampered Chef®



Flammkuchen Rezept von Martina Ziehl mit Pampered Chef® - gebacken auf der Stoneware

Zutaten:

95 g Wasser

1 Prise Zucker

10 g frische Hefe

200 g Weizenmehl Type 550

1,5 EL Olivenöl

1 gestrichener TL Salz

200 g Kräuter Schmand

125 g Schicken Würfel

1-2 Zwiebeln

70 g Emmentaler

Parmesan – nach Belieben

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Hefe im Thermomix® auflösen **2 Minuten/37°C/Stufe 2**

Mehl, Olivenöl und Salz hinzufügen **5 Minuten/Teigknetstufe**

Teigling in die kleine Nixe füllen, Deckel auflegen und bei Zimmertemperatur **1 Stunde ruhen** lassen

Danach den Teigling auf die leicht gefettete White Lady von Pampered Chef® geben und mit dem Teigroller ausrollen

Du kannst aber auch den Zauberstein oder den Ofenzauberer „James“ für dieses Rezept benutzen

Danach gibst du den Schmand auf den Teigboden und ziehst diesen mit dem kleinen Streicher glatt
Schinkenwürfel darauf verteilen und die Zwiebeln mit dem kleinen Küchenhobel fein hobeln und auf
dem Teigboden verteilen

Den Emmentaler mit der groben Microplane® Reibe hobeln und obenauf geben (bei Bedarf auch
etwas Parmesan drüber hobeln)

Dein Backofen ist auf **230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/20 Minuten**

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Nach dem Backen die Stoneware auf das Kuchengitter stellen und mit dem Pizzaschneider den
Flammkuchen schneiden

Viel Spaß beim Flammkuchen zubereiten und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Produkte habe ich für diese Rezept verwendet:

Großer runder Stein „White Lady“

Teigroller

Silikonhandschuhe

Kuchengitter/Abkühlgitter

Kleiner Streicher